



W KUCHNI CIESZYŃSKIEJ KRAINY – cz. II



W KUCHNI CIESZYŃSKIEJ KRAINY CZ. II

Przepisy uczestników konkursu
w latach 2015-2018



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Publikacja opracowana przez LGD „Cieszyńska Kraina” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.4 „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

ISBN: 978-83-65267-99-3

Przekazujemy w Państwa ręce drugą część publikacji zawierającą najciekawsze przepisy na „Cieszyńskie ciasteczka”.

Mamy nadzieję, że publikacja ta pomoże odkryć nowe smaki i przyniesie wiele inspiracji w kuchni, a wspólne pieczenie ciasteczek umocni wielopokoleniową tradycję.

Publikację zawdzięczamy i dedykujemy
wszystkim uczestnikom konkursu.

Życzymy smacznego – LGD Cieszyńska Kraina

SPIS TREŚCI

Dzwoneczki	4	Kocie LOVE	27
Ciasteczko z łyżeczki	5	Świąteczne brzoskwińowe rarytaski	28
Cieszyńskie orzeszki w śnieżnej koronce	6	Całuski beziki	29
Marcepanowe serduszka	7	Kwieciste muszelki	30
Wesołe ciasteczka z gwiazdką	8	Cieszynianki	31
Orzechowa bombka	9	Śnieżna korona z konfiturą z rokitnika	32
Pychotka orzechowo-rumowa	10	Eklerki orzechowe	33
Żółwki	11	Chatki z podwójnym nadzieniem	34
Arbuzek	12	Ule – choinki	35
Papucie	13	Pierniczki mojej pramatki z lukrem z leśnych jeżyn – EKO	36
Słodkie borowiki	14	Piernikowe choinki	37
Pingwin z ikrą	15	Śliwka z pestką	38
Ule	16	Bałwankowa delicja	39
Zlepianki z orzeszkami	17	Czekoladowa bomba Ferrero Rocher	40
Królewskie pączki	18	Wigilijne jabłuszko	41
Białe ule	19	Kokosowe grzybki	42
Egzotyczne babeczki z mango	20	Starodawne pierniczki na śmolcu	43
Pierniczki	21	Kasztanki	44
Orzechowe	22	Ciasteczka orzechowe	45
Chlebiczki	23	Piankowy markiz	46
KarmelOVE	24	Babeczki orzechowe	47
Ciasteczka kawowe	25	Rogaliki orzechowe	48
Ciasteczka kulki z orzechem laskowym	26	Jeżyki	49

Bezowe choinki	50	Ciasteczka cytrynowe z kajmakiem	73
Orzeszek z niespodzianką	51	Złote perełki	74
Ule biszkoptowe	52	Bakaliowy raj	75
Tradycyjny waniliowy rożeczek	53	Królewska różyczka	76
Rogaliki orzechowe	54	Ciasteczko Cieszyńskiej Krainy	77
Babeczki	55	Kościółki w płatkach śniegu	78
Kruche ciasteczka z marcepanem	56	Ule pszczelarki	79
Kruche ciasteczka z marmoladą	57	Cieszyńska koniczyńka	80
Ule orzechowe z nadzieniem czekoladowym	58	Kocie oczka	81
Miodowe chlebki z bakaliami	59	Krajanka piernikowa	82
Markizy	60	Aniołek – diabolek	83
Talarki	61	Cieszyńskie królewskie – 100 lat Polsko	84
Pralinki Ulinki	62	Orzeszki babci Heli	85
Rocherki	63	Pierniczki	86
Gwiazdeczki	64	Polańskie serca	87
Królewska bomba	65	Babeczki braciszka	88
Mlekusie	66	Pierwsza gwiazdka	89
Orzechowa Cieszynianka	67	Cejlońskie cynamonki	90
Ciasteczka migdałowe	68	Zawijas kokosowy z galaretką	91
Ciasteczka z marcepanem	69	Składane ciasteczka z marmoladą	92
Owocowe serduszko	70	Marcepanowe ciasteczka z pigwą	93
Smakowe kwiatki z kokosem	71	Babeczka ze słonym karmelem	94
Rureczki orzechowo-rumowe	72	Gwiazdeczki cieszyńskiej krainy	95

„Dzwoneczki” MAŁGORZATA STEBEL



SKŁADNIKI CIASTA:

1 opakowanie biszkoptów
½ opakowania herbatników
¼ kostki masła
3 kieliszki rumu
2-3 łyżki cukru pudru
1 łyżka mleka w proszku
1-2 szklanki zmielonych
orzechów włoskich

SKŁADNIKI MASY:

20 dag czekolady mlecznej
2,5 dag czekolady deserowej
25 ml śmietanki 30%
2 dag miodu
3 dag miękkiego masła
4 dag malin mrożonych

Ciasto – masło utrzeć z cukrem i wymieszać z pozostałymi składnikami, zagnieść. Ciasto wyklejać w specjalnych do tego foremkach (np. ule, dzwoneczki). Napełnić masą truflową – śmietankę zagotować z miodem i malinami (zmiśkowanymi i przytartymi przez sitko); dodać pokruszoną czekoladę, aż się rozpuści, zmiśkować, dodać masło i znów zmiśkować; wstawić do lodówki do zastygnięcia. Do środka dać rodzynkę namoczoną w rumie. Spód dzwoneczka zatkać krążkiem opłatka. Udekorować wg uznania.



„Ciasteczko z łyżeczki” MARTYNA TOMICA

SKŁADNIKI CIASTA:

czekolada gorzka
5 dag masła

SKŁADNIKI BABECZEK:

30 dag mąki
10 dag cukru
20 dag masła
1 jajko

SKŁADNIKI MASY:

½ kostki masła
10 dag cukru pudru
10 dag zmielonych, podprażo-
nych orzechów laskowych
zmielony piernik



Łyżeczki – rozpuścić składniki, wypełnić foremki czekoladą, dać do zamrażalnika; jak będą twarde delikatnie wyciągnąć.

Babeczki – ze składników zagnieść ciasto, upiec babeczki; nałożyć na łyżeczki.

Masa – masło utrzeć z cukrem, dodać orzechy i trochę piernika.

Babeczki napętnić masą, udekorować.

22

CIASTEczko z
ŁYŻECZKI

„Cieszyńskie orzeszki w śnieżnej koronce”

MAGDALENA SIKORA-POLOCZEK



SKŁADNIKI CIASTA:

40 dag mąki
8 dag mielonych orzechów
8 dag cukru pudru
25 dag margaryny
1 jajko

SKŁADNIKI MASY:

2 jajka
25 dag cukru pudru
25 dag margaryny (roztopionej)
50 ml spirytusu
mielone orzechy (ilość wg uznania)

Ciasto – zagnieść ciasto ze składników; odstawić w zimne miejsce na godzinę. Napętnić foremki w kształcie orzechów i piec. Po wystudzeniu napętnić masą – jaja zmiksować z cukrem, dodać margarynę, miksować, dodać spirytus i orzechy, schłodzić i sklejać orzeszki masą.



7

MARCEPANOWE
SERDUSZKA

„Marcepanowe serduszka” BOŻENA KENDZIOR

SKŁADNIKI CIASTA:

40 dag marcepanu
30 dag cukru pudru
30 dag mielonych migdałów
1,5 łyżki cynamonu
3 białka

SKŁADNIKI PIANY:

16 dag cukru pudru
1,5 łyżki soku z cytryny
2 białka

Marcepan zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać cukier puder, migdały, cynamon i białka. Ze składników wyrobić jednolite, gładkie ciasto. Stoliczek posypać cukrem pudrem. Ciasto rozwałkować na placek o grubości 5-6 mm. Powycinać serduszka. Ubić na sztywno białka z cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Powstałym lukrem grubo posmarować serduszka ułożone na blachach. Ciasteczka piec w piekarniku nagrzanym do temp. 150 stopni. Gotowe serduszka ostudzić na blachach, następnie przełożyć do pudełka.

„Wesołe ciasteczka z gwiazdką” ANASTAZJA TOMICA



SKŁADNIKI NA CZEKOLADOWE BABECZKI:

gorzka czekolada
5 dag masła

SKŁADNIKI MASY BAKALIOWEJ:

10 dag masła
½ puszki kajmaku
1 szklanka bakalii
biały rum

SKŁADNIKI MASY DEKORACYJNEJ:

zmielone orzechy laskowe
masło
cukier
miód
mleko w proszku
12 dag ubitej śmietany

Czekoladowe babeczki – czekoladę rozpuścić na kąpieli wodnej, wysmarować foremki (mogą być babeczki), włożyć do zamrażalnika, po chwili znów wysmarować czekoladą i dać schłodzić. Schłodzone delikatnie wyjąć z foremek. Na spód babeczek dać piernik (upieczony wg obojętnie jakiego przepisu). Masa bakaliowa – masło utrzeć z kajmakiem, dodać bakalie namoczone w rumie (moczyć 1 dzień), wymieszać, nadziać babeczki. Masa dekoracyjna – składniki wymieszać i udekorować nią babeczki (można użyć szprycki). Na górę można dekoracyjnie włożyć gwiazdkę piernikową.



WESOŁE CIASTECZKO Z GWIAZDKA

„Orzechowa bombka” LILIANA MACHEJ

8

ORZECHOWA BOMBKA

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag mąki
12 dag cukru pudru
12 dag margaryny
2 łyżki kakao
1 jajko

SKŁADNIKI MASY:

½ l mleka
25 dag cukru pudru
1 opakowanie cukru
waniliowego
5 łyżek mąki krupczatki
20 dag orzechów
15 dag masła

Wszystkie składniki ciasta połączyć, zagnieść, wyłepiać foremki ciastem i upiec. Niecałe ½ l mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Mąkę rozprowadzić z resztą mleka, gotować jak budyń. Wystudzić i połączyć z orzechami i masłem, na końcu dodać kieliszek wódki, delikatnie ucierać. Upieczone ciasteczka smarujemy lekko od środka powidłami śliwkowymi, dajemy masę orzechową i składamy. Wkładamy pasek żelka robiąc nieduże uszko. Ciasteczko dekorujemy lukrem, perełkami, polewą.



„Pychotka orzechowo-rumowa” BOŻENA HARWOT-PODŻORSKA



SKŁADNIKI CIASTA:

10 dag cukru pudru
20 dag masła
25 dag mąki
1 żółtko surowe
10 dag orzechów mielonych

SKŁADNIKI KREMU:

20 dag masła
15 dag cukru pudru
1 żółtko
4-5 łyżek gorącego mleka

Wyrobić ciasto, wykrawać kółka, piec. Składać po 3 kółka i przekładać kremem, środkowe ciasteczko nasączyć rumem. Boki ciasteczka nasmarować kremem i obtaczać w orzechach mielonych. Udekorować.





„Żółwki” KATARZYNA LIPOWSKA

SKŁADNIKI CIASTA:

15 dag mąki krupczatki
10 dag masła
5 dag cukru pudru
2 czubate łyżeczki kakao

SKŁADNIKI POLEWY:

30 dag gorzkiej czekolady
½ szklanki cukru pudru
1 łyżka masła
30 ml mleka

SKŁADNIKI MASY:

1 szklanka mleka
10 dag grysiku
½ kostki masła
1 szklanka cukru pudru
30 dag zmielonych orzechów

Składniki ciasta wyrobić i piec w foremkach do orzeszków w temp. ok. 80 st. 15 min. Grysik ugotować na mleku. Utrzeć mikserem na gładką masę masło z cukrem, dodać zmielone orzechy, wystudzony grysik i spirytus do smaku. Składniki polewy zagotować razem aż zgęstnieje. Z jednego andruta wyciąć kóleczonek, orzechy pokroić – ilość w zależności od tego ile wyjdzie korpusów – ja dzieliłam na połówki (ok. 20 dag orzechów). Głównki i ogonki zrobić z gotowej masy cukrowej lub marcepanowej – ulepić, zrobić oczka i bużki żółwkom (np. pisakiem spożywczym). Żółwki składać zaczynając od posmarowania korpusów polewą, ostudzić, do środka włożyć masę orzechową. Dodać bużkę, ogonek, nóżki, zabezpieczyć kóleczonek z andruta.



„ArbuzeK” KATARZYNA KULA



ARBUZEK

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag masła
25 dag cukru pudru
20 dag mleka w proszku

SKŁADNIKI CIASTA ZIELONEGO:

30 dag mielonych biszkoptów
30 dag cukru pudru
1 białko
trochę zielonego barwnika
spożywczego

Ciasto – ze składników wyrabiamy masę, którą dzielimy na dwie części. Jedną (mniejszą część) zostawiamy białą, a drugą barwimy lekko barwnikiem spożywczym na różowo. Z różowej masy formujemy 10 kuleczek wielkości orzecha i dajemy na około 10 min. do lodówki aby ciasto stężało. Białą część ciasta wałkujemy i oblepiamy dookoła różowe kulki. Ciasto zielone – ze składników wyrabiamy ciasto i oblepiamy kolejną warstwą kulki. Dajemy do lodówki. Kroić na kawałki i z polewy zrobić pesteczki.



„Papucie” DOROTA KULA

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag mąki
10 dag masła
2,5 dag cukru pudru
2 jajka
cukier waniliowy

SKŁADNIKI MASY ADWOKATOWEJ:

masło
mleko skondensowane
adwokat

SKŁADNIKI CIASTA NA ULE:

16 dag mielonych biszkoptów
10 dag mielonych orzechów
10 dag masła
rum do zarobienia

Ciasto – ze składników zagnieść ciasto; wałkować i wykroić kształt ciasteczka owalnego; upiec, wystudzić.

Ciasto na ule – ze składników wyrobić masę i wylepić foremkę do uli. Po wysuszeniu przekroić wzdłuż na 2 połówki.

Masa – utrzeć masło z mlekiem i adwokatem. Ciasteczka nadziać i ozdobić.



„Słodkie borowiki” ANDRZEJ BRODA



SŁODKIE BOROWIKI

SKŁADNIKI CIASTA:

20 dag mąki
14 dag masła
10 dag orzechów mielonych
10 dag cukru pudru

SKŁADNIKI MASY:

10 dag masła
12 dag mielonych orzechów
1 żółtko
12 dag cukru pudru
2 łyżki spirytusu
1 łyżka kakao

Ciasto – ze składników zagnieść ciasto, wyklejać foremki i upiec. Posmarować masą, połączyć polewą i przykleić grzybek.



42

PINGWIN Z IKRA

„Pingwin z ikra”
ANNA BRODA

SKŁADNIKI CIASTA:

20 dag maki
14 dag masła
10 dag orzechów mielonych
10 dag cukru pudru

SKŁADNIKI MASY:

10 dag masła
12 dag mielonych orzechów
12 dag cukru pudru
2 łyżki spirytusu
1 łyżka kakao

Z podanych składników zagnieść ciasto, wykleić nim foremki i piec. Posmarować masą, połączyć polewą i przykleić pingwina. Pingwin jest wykonany z ciasta z przepisu na ule.



„Ule” MARIA WRZOŚ



SKŁADNIKI CIASTA:

20 dag biszkoptów mielonych
2 łyżki kakao
1 łyżka gęstej śmietany
8 dag masła
10 dag cukru pudru
2 łyżki rumu

SKŁADNIKI MASY:

5 dag masła
6 dag cukru pudru
1 żółtko
1 lub 2 łyżki spirytusu

Wszystkie składniki ciasta połączyć, zagnieść na jednolitą masę, uformować kulę i dać do schłodzenia. Masa – utrzeć masło z cukrem, dodać żółtko, a na końcu spirytus (zachować odpowiednią konsystencję). Gotowy ul kładziemy na warstwę mielonych orzechów.



„Zlepianki z orzeszkami” PATRYCJA GIELATA

1

„ZLEPIANKI” Z ORZESZKIEM

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag mąki
13 dag cukru pudru
13 dag masła
1 jajko
1 opakowanie cukru
waniliowego

SKŁADNIKI LUKRU:

3 łyżki cukru pudru
kilka kropel olejku rumowego
trochę wrzątku

Składniki ciasta zagnieść, odstawić do lodówki (najlepiej na całą noc). Ciasto wyjąć, rozwałkować na stolnicy, wykrawać kółeczka, piec w temperaturze ok. 190°, na złocisty kolor. Po wystygnięciu 2 kółka przekładać dżemem truskawkowym, na wierzch położyć kleks lukru, a na lukier połówkę orzecha włoskiego.

„Królewskie pączki” MARIOLA CZYŻ

SKŁADNIKI CIASTA:

½ kg mąki
3 żółtka
22 dag cukru
27 dag masła
1 łyżka kakao
10 dag orzechów

SKŁADNIKI MASY:

8 dag orzechów
10 dag masła
10 dag cukru pudru
żółtko
kakao
1 łyżka marmolady
trochę rumu

Zagnieść ciasto, rozwałkować i wykrawać kóteczone. Po upieczeniu sklejać masą – masło, cukier i żółtka utrzeć bardzo dobrze, następnie dodać resztę składników masy.

Ja od siebie do masy dodałam krojone rodzynki, namoczone w rumie, dodatkowo ciasteczka obtoczyłam w mielonych orzechach, a górę ciasteczka przyozdobiłam orzeszkiem przyklejonym na kleksie z czekolady.



16

BIAŁE

„Białe ule” ŁUKASZ NAWRAT

SKŁADNIKI CIASTA:

20 dag drobnego kokosu
10 dag cukru pudru
2,5 dag masła
1 białko

SKŁADNIKI MASY:

10 dag masła
15 dag cukru pudru
3 żółtka
2-4 łyżki spirytusu

Wszystkie składniki ciasta połączyć i masą kokosową wylepiać foremki. Z wafli wyciąć ostrym kieliszkiem kółka. Utrzeć masę. Napełniać ule masą, na koniec zakleić waflowym kółkiem.

„Egzotyczne babeczki z mango”

JUSTYNA TOMICA

21

SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 jajko

SKŁADNIKI KREMU Z MANGO:

2 dojrzałe mango
4 żółtka
10 dag cukru pudru
2 łyżki skrobi ziemniaczanej
3 łyżki wody
4-5 dag masła

SKŁADNIKI KREMU KOKOSOWEGO:

10 dag kokosu
0,5 szklanki gorącego mleka
½ kostki masła
2 łyżki cukru pudru
spirytus

SKŁADNIKI BEZY:

3 białka
0,75 szklanki cukru
1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
½ łyżeczki cukru waniliowego
½ łyżki octu winnego

Ciasto – składniki zagnieść i upiec babeczki.

Krem z mango – mango obrać, pokroić w kostkę i zmiksować; żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z mussem z mango i podgrzewać, lecz nie dopuścić do zagotowania. Skrobię rozmieszać z wodą, wlać do podgrzewanego musu i dodać 4,5 dag masła; wymieszać i schłodzić. Zimnym kremem napełniać babeczki.

Krem kokosowy – kokos zalać gorącym mlekiem, wychłodzić; masło utrzeć z cukrem, dodać zimny kokos, trochę spirytusu i wymieszać; kremem napełniać babeczki.

Bezy – białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, skrobię, cukier waniliowy i ocet, wymieszać; piec w temp. 130 st. przez ok. 2 godziny.

Na napełnione kremem babeczki wkładamy bezy i zdobimy amarantusem.

EGZOTYCZNE BABECZKI Z MANGO



„Pierniczki” BARTŁOMIEJ TOMICA

SKŁADNIKI CIASTA:

40 dag mąki pszennej
18 dag miodu
12 dag masła
12 dag cukru pudru
2 żółtka
1 całe jajko
2 łyżki przyprawy do piernika
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki imbiru
1 łyżeczka kakao
¼ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

SKŁADNIKI LUKRU:

1 białko
10 dag cukru pudru
sok z cytryny

Ciasto na piernik zarobić, piec, dekorować lukrem.

„Orzechowe” KRYSTYNA MAŁYSZ

SKŁADNIKI CIASTA:

21 dag mąki
14 dag cukru
14 dag masła
2 żółtka

SKŁADNIKI MASY:

1 łyżka masła
2 żółtka
2-3 łyżki cukru
orzechy
spiryтус

25

ORZECHOWE



28

CHLEBICZKI

„Chlebiczki” ANNA CZUDEK

SKŁADNIKI CIASTA:

8 dag masła
18 dag cukru pudru
2 jajka
30-35 dag mąki
2 łyżki prawdziwego miodu
1 łyżeczka sody oczyszczonej
rozpuszczonej w 0,5 łyżeczki
wody

SKŁADNIKI LUKRU:

1 szklanka cukru pudru
1 łyżka masła
2 łyżki mleka

Wszystkie składniki ciasta połączyć, wyrobić na gładkie ciasto, wstawić na ½ godz. do lodówki. Podzielić na 6 części, każdą rozwałkować, posmarować powidłami, dołożyć bakalie (suszone śliwki, gruszki, morele, orzechy włoskie, skórkę pomarańczy) i zwinąć w ruloniki, przełożyć na papier i piec w temp. 180 st. 20 min. Gorące lukrować i po ostygnięciu pokroić.

32

„KarmeLOVE” BOGUSŁAW KULA

SKŁADNIKI CIASTA CIEMNEGO:

25 dag mielonych orzechów
15 dag cukru pudru
2 dag kakao
50 ml rumu
15 dag masła

SKŁADNIKI MASY:

12 dag masła
12 dag cukru pudru
10 dag orzechów mielonych

Składniki ciasta wyrobić razem. Wyłożyć na blaszkę masę o grubości 1 cm. Masło utrzeć z cukrem, dodać orzechy. Masę rozciągnąć na ciemnej warstwie. Na całość dać polewę. Włożyć do lodówki. Następnego dnia wykrawać foremką. Przyozdobić karmelem.



KarmeLOVE

37

CIASTECZKA
KAWOWE„Ciasteczka kawowe”
MARIA PRÓCHNIAK

SKŁADNIKI CIASTA:

40 dag mąki
20 dag masła
12 dag cukru pudru
4 ugotowane żółtka
otarta skórka z cytryny

SKŁADNIKI MASY:

20 dag masła
15 dag cukru
1 jajko + 1 żółtko
1 kieliszek rumu

Ciasto – ze składników zagnieść ciasto, schłodzić, wykrawać ciasteczka; piec na złoty kolor w temperaturze 180°. Ciasteczka przekładać masą – cukier utrzeć z jajkami, dodawać do rozkręconego masła; ucierać na puszystą masę; dodać alkohol i kawę. Ciasteczka na wierzchu dekorować lukrem kawowym i dekorować ćwiartką orzecha.

„Ciasteczka kulki z orzechem laskowym” BARBARA GAWŁAS

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag masła
25 dag mąki ziemniaczanej
20 dag mąki wrocławskiej
10 dag cukru pudru

Zagnieść ciasto, formować małe placuszki, do środka dać cały orzech (najpierw pozbawić orzechy ciemnej skórki – włożyć na blasze do nagrzanego piekarnika, wyjąć na ścierekę, ugniatać chwilę, aż skórka odejdzie), formować kulki, układać na papier do pieczenia. Piec, zimne dekorować wg uznania.

CIASTECZKA KULKI Z
ORZECHEM LASKOWYM



41

KOCIE LOVE

„Kocie LOVE” HALINA BRODA

SKŁADNIKI CIASTA:

60 dag mąki
20 dag masła
20 dag margaryny
20 dag cukru pudru
4 żółtka
sól do smaku

Mąkę i wszystkie składniki kładziemy na stolnicę i siekamy nożem. Zagniatamy ciasto i wykrawamy foremkami. Po upieczeniu smarujemy marmoladą i sklejemy.

„Świąteczne brzoskwiniowe rarytaski” AGNIESZKA CIEŚLAR

43

SKŁADNIKI CIASTA :

25 dag mąki
15 dag cukru pudru
1 cukier waniliowy
1 jajko
15 dag masła

SKŁADNIKI MASY:

1 mleczna czekolada + 4 łyżki mleka
orzechy
kolorowe posypki
dżem brzoskwiniowy
(najlepiej z własnej domowej
spizarni)

Ze składników zagnieść ciasto, odstawić na godzinę do lodówki, wykrawać i piec ciasteczka. Czekoladę rozpuścić z mlekiem, dekorować wedle uznania, przełożyć dżemem.

ŚWIĄTECZNE
BRZOSKWINIOWE
RARYTASKI



45

CABUSKI
BEZIKI

„Cabuski beziki” ALEKSANDRA STODOLSKA

SKŁADNIKI CIASTA:

6 białek
42 dag cukru kryształu

Białka wlać do żaroodpornej miski, dodać cukier, ubijać na łaźni wodnej do uzyskania sztywnej masy. Po zdjęciu z pary wyciskać masę przez szprycę na nasmarowaną blachę. Suszyć powoli w temp. 80° przez kilkadziesiąt minut.

„Kwieciste muszelki” RENATA SIKORA



SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mleka w proszku
25 dag cukru pudru
20 dag masła,
rum/spiryтус

SKŁADNIKI MASY:

25 dag margaryny
2 jajka
25 dag cukru pudru
pół setki spirytusu
15 dag orzechów
łyżka kawy

Wszystkie składniki ciasta zagnieść, wylepić foremki na muszelki.

Roztopić margarynę. Jajka ubić z cukrem do białości. Wlewać powoli margarynę, dodać spirytus i na końcu orzechy i kawę.

Do papilotek wlać łyżeczką białej roztopionej czekolady, przykleić 2 muszelki, do środka dodać masę. Ozdobić według uznania.



„Cieszynianki” NATALIA CIOSK-JOJCZYK

SKŁADNIKI CIASTA:

14 dag masła
8 dag cukru pudru
3 żółtka
25 maki
skórka z cytryny

SKŁADNIKI MASY:

$\frac{1}{2}$ szklanki skórki
pomarańczowej
 $\frac{1}{2}$ szklanki rodzynek
 $\frac{1}{2}$ szklanki orzechów
 $\frac{1}{2}$ szklanki moreli

Zarobić ciasto.

Pokroić drobno, zarobić z miodem.



„Śnieżna korona z konfiturą z rokitnika” RENATA SIKORA

SKŁADNIKI CIASTA :

21 dag mąki
7 dag cukru pudru
12 dag margaryny
2 żółtka

Wyrabiamy ciasto ze wszystkich składników. Najlepiej schłodzić przed pieczeniem kilka godzin. Wycinamy foremkami kółka i kółka z dziurką. Pieczemy do zarumienienia w temp. 170 st. Kółka z dziurką ozdabiamy lukrem (ozdabiamy pędzelkiem i posypujemy ozdobami jadalnymi). Sklejamy oba kółka konfiturą z rokitnika i jabłek.





„Eklery orzechowe” KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH WISŁA GŁĘBCE

25 EKLERKI
ORZECHOWE

SKŁADNIKI CIASTA:

4 białka
20 dag cukru pudru
20 dag orzechów mielonych
2 łyżki mąki zwykłej

SKŁADNIKI MASY:

25 dag masła
1 puszka mleka
skondensowanego krówka

Białka ubić z 20 dag cukru pudru i zagrozić na parze. Zdjąć i ubijać aż ostygnie. Dodać 20 dag orzechów mielonych i 2 łyżki mąki zwykłej. Wycisnąć przez sprząk do ciasta na papier do pieczenia, suszyć w temp. 110°.

Masa:

25 dag masła utrzeć z 1 puszką mleka skondensowanego krówka (mleko gotować od 2,5-3 godz.). Ostudzone ciastka odwrócić, posmarować gotową masą. Można ozdobić polewą czekoladową.

„Chatki z podwójnym nadzieniem”

PAWEŁ MAŁYSZ

SKŁADNIKI CIASTA:

16 dag biszkoptów mielonych
12 dag cukru pudru
8 dag masła
rum do zarobienia
opłatek
andrut
czekolada na gorąco

SKŁADNIKI MASY I:

3 żółtka
1 mleko skondensowane
spiryтус

MASA II:

20 dag masła
2 żółtka
28 dag cukru pudru
20 dag orzechów mielonych



3 CHATKI Z PODWÓJNYM
NADZIENIEM

6 ULE - CHOINKI

„Ule – choinki” KATARZYNA BRZÓSKA

SKŁADNIKI CIASTA:

60 dag cukru pudru
20 dag mleka w proszku
10 dag masła
2 białka
barwnik zielony

NADZIENIE DO ULI:

15 dag masła
15 dag cukru pudru
3 żółtka
2 kieliszki spirytusu

Wszystko razem wyrobić i formować ule.

Masło, cukier, żółtka utrzeć na puszystą masę, na koniec dać spirytus. Gotową masą nadziewać ule, spód zaklejać waflem, udekorować wg uznania.



„Pierniczki mojej pramątki z lukrem z leśnych jeżyn” – EKO MAGDALENA SKURZOK

SKŁADNIKI:

2 jajka
14 dag cukru
18 dag miodu prawdziwego
10 dag masła
1/3 szklanki 30% kwaśnej
śmietany
1 płaska łyżka kakao
½ łyżeczki anyżu
½ łyżeczki mielonych goździków
szczypta gałki muszkatołowej
1 łyżka cynamonu lub 1 przy-
prawę do piernika
1 łyżeczka sody

SKŁADNIKI LUKRU:

100% sok z leśnych jeżyn
cukier puder

Ciasto przygotowujemy 3 dni przed pieczeniem!

Roztopić masło z cukrem (ostudzić), dodać jajka i miód, przyprawy i sodę wymieszaną z mąką przesiać przez sito. Zagnieść ciasto, włożyć do garnka, przykryć i odstawić do zimnego miejsca na 3 dni. Potem wałkować i wykrawać foremką (jak kruche). Piec na złoty kolor. Po wystygnięciu smarować domowymi powidłami z węgieriek i złożyć górę ciastek. Lukrujemy.

Lukier: 100% sok z leśnych jeżyn (domowej roboty) wlewamy do cukru pudru – powstaje ekologiczny lukier koloru różowego. Górę można udekorować posypką.



24

PIERNIKOWE
CHOINKI

„Piernikowe choinki” MARIOLA CZYŻ

SKŁADNIKI:

- 50 dag mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku
- 10 dag orzechów włoskich mielonych
- 5 dag orzechów laskowych mielonych
- 20 dag cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy
- 2 jajka, przyprawa do piernika
- 25 dag masła

Wszystkie składniki zmieszać, wywałkować na grubość $\frac{1}{2}$ cm i wykrawać gwiazdki. Po upieczeniu można polukrować.

„Śliwka z pestką” ANETA HADUCH

SKŁADNIKI CIASTA:

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 jajko

SKŁADNIKI MASY I:

100 g ziaren słonecznika
świeżo zmielona sól morską
100 g czekolady karmelowej
suszone śliwki
czekolada

Zagnieść ciasto i wylepić foremki, upiec w piekarniku ok. 15 min. w temp. 180°C.

Pestka:

100 g ziaren słonecznika uprażyć na suchej patelni, pod koniec podsypać świeżo zmieloną solą morską, odstawić do wysuszenia. Rozpuścić 100 g czekolady karmelowej, wymieszać z wystudzonym ziarnem słonecznika, nakładać do babeczek. Nałożyć kawałek suszonej śliwki na babeczkę i połączyć polewą z rozpuszczoną czekoladą. Dowolnie udekorować.





„Bałwankowa delicja” HALINA BRODA

SKŁADNIKI CIASTA NA SPÓD:

30 dag mąki
1 żółtko
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 opakowanie cukru
wanilinowego

SKŁADNIKI MASY:

1 jajko
6 dag cukru pudru
1 dag masła
2 lub 2 łyżki masy czekoladowej,
galarełka gruszkowo-jabłkowa:
0,25 kg obranych jabłek
0,25 kg obranych gruszek
1/3 szklanki cukru
10 dag masła
galarełka agrestowa

Ciasto zagnieść, wypełnić foremki i piec na złoty kolor.

Jabłka i gruszki udusić na maśle, zmiksować blenderem, do gorącego wsypać galaretkę, rozmieszać nie gotując. Na górę dekorujemy upieczonymi bałwankami.

Ciasto na bałwanki: 10 dag mąki, 6 dag masła, 3 dag cukru pudru, 1 żółtko. Polewa czekoladowa – prawdziwa czekolada mleczna roztopiona. Ostudzone babeczki do połowy wypełnić kremem, zalać przestudzoną galaretką, dekorować upieczonym bałwankiem.

„Czekoladowa bomba Ferrero Rocher” ADAM BARON

SKŁADNIKI NA KULKI:

200 g orzechów laskowych
200 g wafli orzechowych
200 g nutelli

DO OBTACZANIA:

300 g czekolady – rozpuścić
200 g orzechów laskowych – zmielić

Orzechy i wafle zmielić, dodać nutellę i wymieszać.
Formować kuleczki i maczać w czekoladzie i obtaczać w orzechu. Układać do papierowych babeczek.



„Wigilijne jabłuszko” ANNA HARWOT

SKŁADNIKI:

25 dag cukru pudru
2 łyżki mleka
2 łyżki masła
rum
1 budyń waniliowy
1 budyń malinowy

Składniki podzielić na dwie części do każdej dodać budyń innego smaku. Zagnieść, formować dwukolorowe jabłuszka, ozdabiać.

„Kokosowe grzybki” MARIA STANIEK

SKŁADNIKI:

20 dag cukru pudru
1 białko
5 łyżek kokosu
7 dag masła
olejek

Wyrobić i podzielić na dwie części. Do jednej dać trochę kakao (na kapelusze).

11
KOKOSOWE
GRZYBKI



„Starodawne pierniczki na śmolcu” DANUTA SKURZOK

SKŁADNIKI CIASTA NA SPÓD:

2 jajka
2 żółtka
20 dag smalcu
15 dag cukru
5 łyżek miodu
5 dag masła
1 łyżeczka goździków
½ budyniu
2 łyżki cynamonu

1 łyżka tartego imbiru
3 łyżki kakao
50 dag mąki
½ szklanki kwaśnej (domowej)
śmietany 30%-40%
1 płaska łyżka sody
oczyszczonej
dżem – śliwka, jabłko

Jajka z żółtkami, cukrem i masłem utrzeć. Roztopić smalec z miodem i przyprawami (ostudzić). Połączyć z utartymi jajkami, dodać śmietany i powoli wsiać mąkę wymieszaną z sodą i kakao. Zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części, wyłożyć na blasze, do środka dać dżem śliwkowo-jabłkowy (domowej roboty). Piec w piekarniku 200 st. C, po 10 min. piec na 120 st. C przez 20 min. po wystudzeniu polać lukrem białym i kakaowym (na przemian). Piernik powinien wypocząć, po tygodniu smakuje lepiej. Lukier: cukier puder skropić do gęstości rumem. Wylać zygzakiem na ciasto. Do drugiej części lukru dodać kakao. Kroić w karo.

UWAGA! Ten piernik jest jednym z najstarszych ciast w Trójwsi Beskidzkiej. Górale w dawnych czasach nie znali ciast ani ciasteczek, tylko kołacz. Ten piernik piekło się tylko na Boże Narodzenie.



„Kasztanki” ADRIANA MACURA

SKŁADNIKI:

- 1 kostka masła
- 4 małe paczki herbatników
- 5 łyżek kakao
- 1 szklanka cukru pudru
- ½ oleju rumowego
- 1 kieliszek wódki (rumu, brandy)
- 1 op. skórki pomarańczowej
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g rodzynek
- sok z cytryny
- wiórki kokosowe

Schłodzone masło pokroić na małe kawałki, wrzucić resztę składników (oprócz wiórków) i zagnieść. Z gotowej masy formować kule i obtoczyć wiórkami kokosowymi. Gotowe ciasteczka schłodzić w lodówce.



KASZTANKI

„Ciasteczka orzechowe” SONIA KRZEMPEK

SKŁADNIKI CIASTA NA SPÓD:

14 dag orzechów laskowych
14 dag cukru pudru
14 dag masła
14 dag mąki
1 żółtko

SKŁADNIKI NA GLAZURĘ:

1 białko
12 dag cukru pudru

Wszystkie składniki połączyć, zagnieść ciasto, partiami wałkować, wykrawać radełkiem małe kwadraciki, smarować glazurą, piec w piekarniku o temp. 200°.

„Piankowy markiz” KRYSTYNA CZYŻ

SKŁADNIKI NA KULKI:

250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 jajko
100 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
125 g masła
4 łyżki kakao
1-2 łyżek mleka

KREM:

½ kostki masła
½ kostki margaryny
½ szklanki wody

Wszystko razem wymieszać, zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 2-3 mm, wycinać malutkie kółka, połowę kółek podziurkować widelcem, na dziurkowane nałożyć pianę ubitą z 2 białek i 20 g cukru pudru. Piec na złoty kolor.

Do zimnego kremu dodać 1 opakowanie mleka w proszku, miksować do uzyskania gęstej, jednolitej masy. Na drugą połowę kółek nałożyć masę i skleić z ciastkiem z pianką.



„Babeczki orzechowe” ANNA GAWŁOWSKA

SKŁADNIKI:

- 1 puszka mleka skondensowanego słodkiego
- 35 dag orzechów włoskich mielonych
- 1 tabliczka mlecznej czekolady

Mleko wlać do garnka, dodać mleczną czekoladę, podgrzewać aż czekolada się rozpuści, następnie wsypać zmielone orzechy, wymieszać (zdjąć z palnika). Następnie nakładać łyżeczką do papierowych babeczek.

„Rogaliki orzechowe” RENATA KLIMCZAK

SKŁADNIKI:

5 dag orzechów mielonych,
cukier waniliowy,
4 żółtka ugotowane,
4 łyżki cukru pudru,

1 kostka masła i mąki ile zawsze, żeby ciasto nie było za rzadkie
i żeby się dobrze formowało.

Na koniec upieczone rogaliki obtoczyć w cukrze pudrze.



„Jeżyki” JOANNA STEBEL

SKŁADNIKI CIASTA NA SPÓD:

15 dag cukru pudru
15 dag masła - utrzeć
3 żółtka - nadal ucierając
15 dag mąki
½ łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki kakao

MASA CZEKOLADOWO- -POMARAŃCZOWA:

Ugotować budyń:
½ l wody
½ szklanki cukru
½ szklanki mąki
1 łyżka mąki ziemniaczanej

LUKIER:

cukier puder
sok z cytryny
rum

Na końcu dodać ubitą pianę, piec 180 st. przez 20 min. Po upieczeniu ciastka, wykrawać foremką ciasteczek w kształcie łezki, a w środku wykroić dziurkę i nafilować ją masą oraz rodzynekami namoczonymi w rumie. Ciasteczko obsmarować masą formując jeżyki. Następnie oblać polewą czekoladową a pyszczki posmarować lukrem (oczy i nos z cukierków). Igiełki robimy z pokrojonych migdałów.

Utrzeć: 1 kostkę masła dodając po trochu wystudzony budyń. Do utartej masy dodać spirytus, olejek pomarańczowy i ½ tabliczki rozpuszczonej czekolady w niedużej ilości mleka oraz 2 łyżeczki rozpuszczonej żelatyny.



„Bezowe choinki” SYLWIA CIEŚLAR

SKŁADNIKI:

4 białka
20 dag cukru kryształu
szczypta soli

Białka ubić ze szczyptą soli, dodać cukier. Ubijać aż masa stanie się gęsta i błyszcząca. Robić choinki szprycą, ozdobić.



„Orzeszek z niespodzianką” LILIANA MACHEJ

SKŁADNIKI CIASTA:

25 dag mąki
12 dag cukru pudru
12 dag margaryny
2 łyżki kakao
1 jajko

MASA:

wiśnie
spirytus
20 dag masła
0,15 dag cukru pudru
20 dag orzechów

Całość zagnieść, wylepić foremki, piec kilka minut.

Sporządzić masę:

Wiśnie ok. 30 szt. namoczyć w spirytusie ok. 2 dni wcześniej, utrzeć 20 dag masła z 0,15 dag cukru pudru i dodać zmielone 0,20 dag orzechów (sparzone mlekiem-ostygnięte). Pod koniec ucierania dodać 2 łyżki spirytusu.

Do gotowych upieczonych orzeszków nakładamy część masy, wkładamy nasączoną wiśnię i przykrywamy lekko masą, sklejamy drugą częścią orzecha. Orzeszek gotowy zanurzamy w adwokacie i do wiórek kokosowych a pozostałą część opruszamy np. proszkiem perłowym spożywczym.

„Ule biskoptowe” MAŁGORZATA CZYŻ

SKŁADNIKI NA KULKI:

20 dag biskoptów
16 dag cukru pudru
8 dag masła
odrobina mleka
adwokat
andruty

ADWOKAT:

15 żółtek
750 ml śmietany 36%
450 g cukru
cukier waniliowy
250 ml spirytusu

Biskopty należy zmielić wymieszać z cukrem i masłem oraz mlekiem. Ule wylepiać w foremce, zostawiając ścianki o grubości najlepiej do 2-3 mm, aby pozostało miejsce na sporą dawkę nadzienia (adwokat). Spody wycinamy foremką z wafli andrutów. Po wylepieniu uli odstawiamy je do zimnego pomieszczenia i nadziewamy na drugi dzień adwokatem, zamykając spód waflem andrutem. Do jasnych uli, dla kontrastu, można zrobić ciemny adwokat dodając kakao.





„Tradycyjny waniliowy rożeczek” IWONA BUJOK

SKŁADNIKI:

2 żółtka
30 dkg mąki
20 dkg margaryny
10 dkg cukru pudru
10 dkg orzechów
1 cukier waniliowy

Piec w średnio gorącym piecu do 180 st., 10 - 15 min.

14

TRADYCYJNY
WANILIOWY
ROŻECZEK

„Rogaliki orzechowe” ANNA WOJCIECH



SKŁADNIKI:

30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg mielonych orzechów
10 dkg cukru pudru

Ciasto zagnieść z podanych składników, piec na złoty kolor. Po wyjęciu z piekarnika obsypać cukrem pudrem – ciepłe.

11

ROGALIKI
ORZECHOWE

„Babeczki” RENATA GRUSZKA

SKŁADNIKI:

30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
2 żółtka

MASA:

0,5 szklanki wody
20 dkg cukru
1 kostka masła

Zagnieść ciasto i wyklejać babeczki, upiec.

Zagotować masę.

Ostudzić, wsypać 1/2 paczki mleka w proszku, zmiksować i nakładać do upieczonych babeczek.

6

BA BE CZKI



„Krucze ciasteczka z marcepanem” KGW ZBYTKÓW



SKŁADNIKI NA KULKI:

50 dkg mąki
25 dkg masła
15 dkg cukru pudru
1 żółtko
1 całe jajo

MARCEPAN:

$\frac{1}{4}$ szklanki wody
2 łyżki margaryny
2 łyżki mąki
 $\frac{1}{2}$ kg cukru pudru
olejek migdałowy
dowolne barwniki

Ciasto zagnieść i schłodzić, rozwałkować i wykończyć foremką. Wystudzone smarujemy marmoladą i kleimy marcepan.

Marcepan:

$\frac{1}{4}$ szklanki wody, 2 łyżki margaryny – zagotować, dodać 2 łyżki mąki i wystudzić. Po wystudzeniu dodać $\frac{1}{2}$ kg cukru pudru i olejek migdałowy, dodać dowolne barwniki.





„Krucze ciasteczka z marmoladą” HALINA BIERSKA

SKŁADNIKI:

3 ugotowane na twardo żółtka
3 łyżki cukru pudru
20 dkg masła
mąka

Ugotowane na twardo żółtka utrzeć z 3 łyżkami cukru pudru, dodać 20 dkg masła dalej ucierać, dodać tyle mąki ile zabierze ciasto. Wałkować, wykrawać foremkami i upiec. Sklejać marmoladą i dowolnie dekorować.

„Ule orzechowe z nadzieniem czekoladowym” URSZULA LANG



SKŁADNIKI:

20 dkg orzechów włoskich –
drobno zmielonych
20 dkg cukru pudru
1 białko – ubite + spirytus
(wcześniej sparzyć jajka)

NADZIENIE:

1 masło utrzeć
1 jajko sparzyć
3 łyżki cukru pudru
1 gorzka czekolada
spirytus

Wszystkie składniki razem połączyć i wyklejać masą
ule za pomocą foremki. Zostawić na parę godzin.

Wykonanie masy:

Do utartego masła dodać masę jajeczną, następnie
rozpuszczoną gorzką czekoladę i spirytus. Masą wy-
pełnić ule a na spód krążki z wafła.



„Miodowe chlebki z bakaliami” REGINA SZOŁTYS

SKŁADNIKI:

12 dkg cukru pudru
12 dkg miodu roztopionego
12 dkg masła
40 dkg mąki
1 żółtko
2 dkg kakao
1 mała łyżeczka sody

LUKIER:

15 dkg cukru pudru
rum

NADZIENIE:

marmolada wielowocowa
orzechy
rodzynki

Wszystkie składniki razem wymieszać i wyrobić ciasto. Rozwałkować ciasto, cienkie paski o szerokości ok. 10 cm. Na środek nakładać marmoladę, orzechy, rodzynki i związać w ruloniki. Piec ok. 15 min. po upieczeniu posłać lukrem. Kroić w cienie pasczeki.



„Markizy” JADWIGA KUBOSZEK

SKŁADNIKI:

25 dkg mąki krupczatki
10 dkg mąki ziemniaczanej
10 dkg cukru pudru
17,5 dkg margaryny
½ łyżki kakao
1,5 łyżki kwaśnej śmietany
2 żółtka

MASA:

1 kostka margaryny palmy
13 dkg cukru pudru
13 dkg mleka w proszku
olejek migdałowy
spirytus do smaku

Zagnieść ciasto, wykrawać kółka i piec.

Ciasto smarować masą, przykryć drugim ciastkiem.
Gotowe markizy podawać.





21

TA

„Tabarki” JOANNA SZOŁTYS

SKŁADNIKI:

15 dkg masła
30 dkg mąki
4 żółtka
16 dkg cukru pudru
2 łyżeczki proszku do
pieczenia

NADZIENIE:

marmolada wielowocowa
drobno zmielone orzechy
do obtaczania

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać resztę składników. Zagnieść ciasto, rozwałkować i wycinać kólecčka. Piec. Po upieczeniu połowę ciasteczek polukrować. Po wyschnięciu przekładać marmoladą, następnie boki obtoczyć w orzechach. Można udekorować według własnego pomysłu.

„Pralinki Ulinki” URSZULA SŁOWIK

SKŁADNIKI:

- 300 g masła orzechowego z kawałkami orzechów
- 60 g masła
- 100 g białej czekolady
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka cukru pudru
- 300 g mlecznej czekolady
- 50 g limonkowej czekolady



Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Białą czekoladę roztopić w kąpieli wodnej. Wszystkie składniki w naczyniu zmiksować do połączenia się składników i uzyskania jednolitej masy. Naczynie przykryć folią spożywczą i włożyć na co najmniej 12 godzin do lodówki.

Po tym czasie wyjąć i uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Ponownie włożyć na 2-3 godziny do lodówki. Mleczną czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Obtoczyć kulki z wszystkich stron i układać na folii aluminiowej. Odłożyć w chłodne miejsce by czekolada stężała. Roztopić limonkową czekoladę w kąpieli wodnej połączyć cienkimi paskami po pralinach i posypać pistacjami. Ponownie odkładamy i przechowujemy w chłodnym miejscu.



„Rocherki” MAREK MATŁĘGA

SKŁADNIKI:

20 dkg kokosu
20 dkg mleka w proszku
10 dkg cukru pudru
10 dkg masła
migdały całe
biała czekolada
rozdrobione orzechy laskowe

Kokos, mleko w proszku, cukier puder i masło połączyć. Robić małe kulki do środka włożyć migdał. Całość obtoczyć w białej czekoladzie i obtoczyć w orzechach laskowych.

4

ROCHERKI

„Gwiazdeczki” MAŁGORZATA HECZKO

SKŁADNIKI:

0,5 kg mąki
1 kostka masła
3 żółtka
1,5 szklanki cukru pudru
otarta skórka z cytryny

Do przesianej mąki dodać miękkie masło, żółtka, cukier, posiekać nożem i szybko zagnieść ciasto, owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na min. ½ godziny. Ciasto rozwałkować na grubość ⅓ cm i wykrawać gwiazdki lub inne kształty – z połowy ciasta wykrawać pełne gwiazdki, zaś z drugiej połowy – z dziurką w środku. Piec w gorącym piekarniku 180°, aż będą się złocić, ok. 10 min. Upieczone ciastka przekładać dżemem, jedno pełne drugie z dziurką. Lukier utrzeć z podanych składników, czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i dekorować ciasteczka według uznania.



„Królewska bomba” EWA KULA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

32 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 jajko
1 łyżka kakao

MASA:

2 jajka
14 dkg cukru

Utrzeć na parze, 15 dkg masła utrzeć do białości i dodać wystudzoną masę jajeczną. Do masy dodać 1 łyżkę nutelli. Dodałam również chrupki oblane czekoladą, aby uzyskać dodatkowo efekt chrupkości. Masą nadziewać ciasteczka, schłodzić. Oblać ciemną polewą czekoladową typu ganache. Obtoczyć w krokancie z orzechów.

38

KRÓLEWSKA
BOMBA

„Mlekusie” JOANNA PIETRZYK

SKŁADNIKI:

18 dkg mleka w proszku
18 dkg cukru pudru
18 dkg masła
1 kieliszek spirytusu/rumu

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na jednolitą masę.

Masę odłożyć do lodówki na ok. godzinę, następnie formować kulki o średnicy 1-1,5 cm. Kulki te umieścić na wcześniej przygotowanym andrucie (w kształcie koła). Ozdobić czekoladą.



„Orzechowa Cieszynianka” KRYSTYNA GLUZA

SKŁADNIKI:

30 dkg mąki
7 dkg cukru pudru
2 szklanki posiekanych orzechów
1 cukier waniliowy
1 ½ kostki margaryny/ ½ kostki masła

Wszystko razem wymieszać, robić małe kulki, piec w temperaturze 180°.

„Ciasteczka migdałowe” JANINA WIŚNIEWSKA

SKŁADNIKI:

20 dkg płatków migdałowych
3 łyżki drobnego kokosu
½ kostki masła
15 dkg miodu

KRUCHE CIASTKA:

½ kg mąki
½ kostki masła
½ kostki margaryny palmy
1 ½ łyżki śmietany 18%
20 dkg cukru pudru
2 żółtka
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia

Składniki uprażyć przez 15 min.

Ciasto zagnieść i wałkować. Wykrawać kóteczone i upiec.

20

CIASTECZKA
MIGDAŁOWE



„Ciasteczka z marcepanem” ELŻBIETA CZAKON

SKŁADNIKI:

30 dkg mąki
20 dkg masła
10 dkg cukru pudru
1 łyżka kakao
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

MARCEPAN:

30 dkg cukru pudru
8 dkg mleka w proszku
8 dkg masła
1 jajko
białko sparzone wrzątkiem
olejek migdałowy

Wyrobić ciasto, następnie rozwałkować na stolnicy podsypanej mąką i wykrawać foremką, piec na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, smarować marcepanem składać, ozdobić według uznania. Piec w temperaturze 175 st. około 11 min.

Marcepan:

Wszystko razem wymieszać i składać ciasteczka.



„Owocowe serduszko” MARZENA BUDNIOK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

20 dkg masła
10 dkg cukru
40 dkg mąki
żółtko

KREM:

masło
skórka pomarańczowa
cukier
marmolada

LUKIER:

cukier puder
sok z cytryny
sok owocowy

Ciasto zagnieść, rozwałkować, wykrawać serduszka i piec w 150°.

Krem:

Masło utrzeć z cukrem na gładką masę dodać zmieloną skórkę pomarańczową i trochę marmolady, przekładać ciasteczka.

Lukier:

Rozetrzeć cukier puder z sokiem z cytryny, sokiem owocowym do koloru. Lukrować ciasteczka i pozostawić do wyschnięcia.

OWOCOWE
SERDUSZKA



„Smakowe kwiatki z kokosem” BRONISŁAWA TOMICA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

17 dkg smalcu
15 dkg cukru pudru
25 dkg mąki
kakao

KREM:

masło
cukier
mleko kokosowe
kakao

POLEWA:

cukier puder
sok z cytryny
sok owocowy

Ciasto zagnieść, wykrawać ciasteczka i upiec.

Krem:

Masło utrzeć z cukrem dodając odrobinę mleka kokosowego na gładką masę. Dodać kokos i sklejać ciasteczka

Polewa:

Podane składniki zagotować, zagęszczać mlekiem w proszku. Polewać ciasteczka i pozostawić do wystygnięcia.



„Rureczki orzechowo-rumowe” ZOFIA KLAJMON

SKŁADNIKI:

35 dkg mąki
15 dkg cukru pudru
18 dkg masła
7 dkg orzechów mielonych
1 jajko
1 żółtko
1 łyżka kakao

KREM:

1 szklanka mleka
30 dkg masła
20 dkg orzechów
2 jajka
1 szklanka cukru

Zagnieść ciasto – upiec małe rurki na foremkach.

Mleko wraz z orzechami i ubitym jajkiem z cukrem lekko zagotować – ostudzić i utrzeć z masłem, dodać rum. Nadziewać rureczki i dekorować według uznania.



29

CIASTECZKA
CYTRYNOWE Z
KAJMAKIEM„Ciasteczka cytrynowe
z kajmakiem”
MARTA SIEMIGINIOWSKA

SKŁADNIKI:

15 dkg masła
sok z cytryny
1 łyżka
skórka z jednej cytryny
10 dkg cukru pudru
2 żółtka
20 dkg mąki

Zagnieść ciasto. Piec w 180°C przełożyć masą kajmą-
kową. Dekorować według uznania.

„Złote perełki” JOANNA SIKORA

SKŁADNIKI:

mielone orzechy
mielone biszkopty
cukier puder
trochę masła
dowolne mielone bakalie
alkohol – rum/spirytus

Wszystko zagnieść w dowolnych proporcjach do uzyskania konsystencji umożliwiającej formowanie kulek. Polewa biała, polewa czekoladowa. Do papiołek wlać trochę polewy, włożyć gotową kulę, połączyć polewą i udekorować według uznania.



„Bakaliowy raj” RADOSŁAW STOKŁOSA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dkg mąki tortowej
15 dkg masła
2 żółtka
8 dkg cukru pudru

MASA:

½ szklanki mleka
½ szklanki cukru
1 margaryna

Zagotować + 1 łyżka kakao + 1 szklanka mleka w proszku + bakalie (2 szklanki – orzechy drobno posiekane, rodzyнки, skórka pomarańczowa, migdały płatki, suszone morele).
Babeczki formować ciepłą masą. Dekorujemy według uznania.

37

BAKALIC
RAJ

„Królewska różyczka” ANNA PLINTA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

45 dkg mąki
3 żółtka gotowane
10 dkg cukru pudru
30 dkg masła

MASA:

½ kostki masła
½ kostki margaryny
2 łyżki cukru pudru
2 łyżki spirytusu
10 dkg mielonych orzechów
włoskich

Ciasto należy zagnieść, rozwałkować. Następnie wykroić okrągłe ciasteczka. Piec 15 minut w temperaturze 180° na złoty kolor. Wszystkie składniki masy należy połączyć, a następnie przełożyć nią ciasteczka. Udekorować według uznania.



„Ciasteczko Cieszyńskiej Krainy”

MARIA WNEŹRZAK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

25 dkg mąki
10 dkg masła
6 dkg cukru pudru
1 żółtko surowe
1 żółtko ugotowane

MASA:

½ kostka masła
¼ szklanki wody
10 dkg

GALARETKA JABŁKOWA:

0,5 kg obranych jabłek
¼ szklanki cukru
10 dkg masła
galaretka agrestowa

Ciasto zagnieść, wylepiać foremkami.

Masa na krem:

Składniki rozpuścić i ostudzić. Do zimnej masy wsypać 20 dkg mleka w proszku.

Galaretka jabłkowa:

Jabłka z cukrem udusić na maśle, zmiksować blenderem, do gorącego wsypać galaretkę, rozmieszać, nie gotować. Babeczki do połowy przełożyć kremem, zalać przestudzoną galaretką, następnie kremem, przełożyć. Kwiatek – obwódka – połączyć zielonym lukrem, środek kwiatka wypełnić kremem.

40

CIES

CIASTEczko
ZYŃSKIEj
KRAINY

„Kościółki w płatkach śniegu” PATRYCJA MOŹDZEŃ

SKŁADNIKI NA MASĘ:

tabliczka białej czekolady
180 g serka mascarpone
400 g śmietany 36%
3 łyżki cukru pudru
4 łyżki mleka
1 łyżka masła/margaryny
skórka z cytryny
wafel andrutowy

Śmietanę z cukrem pudrem wyfiksować na gładką i puszystą masę, dodać serek mascarpone, dalej miksując, po chwili dodać roztopioną czekoladę z mlekiem i masłem, na koniec zetrzeć na tarce skórkę z cytryny.

Do dekoracji: kokos, biała czekolada (rozpuszczona).



„Ule pszczelarki” MONIKA LIPIŃSKA

SKŁADNIKI:

16 dkg biszkoptów
mielonych
10 dkg cukru pudru
8 dkg masła
rum do zarobienia

MASA DO ULI:

masa krówkowa (pół puszki)
1 łyżka masła
80 ml rumu 80%

LUKIER DO ZDOBIENIA:

2 białka
35 dkg cukru pudru
naturalne barwniki

18

PSZC

ARKI



„Cieszyńska koniczyńka” ANNA BRODA

SKŁADNIKI:

12 dkg orzechów zmielonych
30 dkg mąki
12 dkg cukru pudru
20 dkg masła
2 żółtka
cukier waniliowy

Zarobić ciasto, zrobić trzy kuleczki, połączyć je ze sobą, i udekorować słonecznikiem. Piec w temperaturze 160°.



CIESZYŃSKA
KONICZYŃKA



„Kocie oczka” AGNIESZKA GLUZA



SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 1 jajko
- 150 g masła
- 3 łyżeczki cukru waniliowego
- 50 g cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300 g mąki

Wszystkie składniki wyrobić, włożyć do lodówki na 20 minut. Ciasto rozwałkować na grubość 2 milimetrów. Piec 10 min w temperaturze 180°.

23

KOCIE OCZKA

„Krajanek piernikowa” WERONIKA MATULA

SKŁADNIKI NA MASĘ:

40 dag mąki
20 dag cukru pudru
15 dag miodu
2 jajka
łyżka masła topionego
łyżeczka sody
przyprawa do piernika

Zagnieść ciasto i zostawić do drugiego dnia.

Nadzienie:

Rodzynki, orzechy, figi itp. pokroić drobno, wymieszać z powidłami (najlepiej domowymi). Ciasto rozwałkować do środka włożyć nadzienie, zlepić i piec w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu udekorować dowolną polewą.



KRAJANKA
PIERNIKOWA



7

ANIOŁEK- DIOBŁEK

„Aniołek – diabełek”
URSZULA OWCZARZY

SKŁADNIKI:

25 dag marcepanu
15 dag biszkopty
1 łyżka wódki

NADZIENIE:

adwokat

Wyrobić ciasto i wylepić.



„Cieszyńskie królewskie – 100 lat Polsko”

MAGDALENA SIKORA-POLOCZEK

SKŁADNIKI NA CIASTO:

21 dkg mąki
7 dkg cukru pudru
12 dkg margaryny lub masła
2 żółtka

MASA:

16 dkg masła
8-10 dkg cukru pudru
zmielone orzechy
spirytus

Z podanych składników zagnieść ciasto, wałkować i wykrawać kółeczka. Piec w temperaturze 170°, aż się zaczną rumienić. Ciasteczka sklejać masą – masło utarte z cukrem pudrem, orzechami i spirytusem. Sklejone ciasteczka ozdobić lukrem i przykleić orzech włoski, posmarowany wcześniej lukrem wymieszanym z odrobiną miodu, soku z buraka i czerwonym barwnikiem spożywczym.



CIESZYŃSKIE
KRÓLEWSKIE -
100 LAT POLSKO





„Orzeszki babci Hebi” ANETA SIKORA

SKŁADNIKI:

40 dkg mąki
12 dkg cukru pudru
25 dkg masła
4 żółtka

MASA:

masło
cukier puder
rum
orzechy mielone
żółtko

Składniki zagnieść i włożyć do lodówki na ok. godzinę, następnie wyklejać foremki w kształcie orzechów. Pieczemy w piekarniku.

Gotową masą smarujemy orzeszki i składamy w całość.

24

„Pierniczki” JANINA TOMICZEK

SKŁADNIKI:

35 dkg mąki
2 jajka
13 dkg cukru pudru
10 dkg roztopionego masła
10 dkg miodu
1 łyżeczka przypraw
do piernika
1 łyżka kakao
1 łyżeczka sody

LUKIER:

1 białko
1 szklanka cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny



Wszystko razem wymieszać i wyrobić. Ciasto jest lekko klejące, ale nie należy dodawać mąki. Włożyć do lodówki na noc. Piec w temperaturze 180° przez 8-10 min.

Po upieczeniu lukrować.

Do białka dodać cukier i miksować na najwyższych obrotach, dodać sok z cytryny i jeszcze chwilę miksować.

A photograph of a white plate containing several gingerbread cookies. The cookies are heart-shaped and decorated with white icing in various patterns. To the right of the plate is a pink rectangular label with the word 'PIERNICZKI' written in black, bold, serif capital letters. The background is a soft-focus Christmas scene with green pine branches and silver tinsel.

„Polańsicie serca” JANINA HUSSAR

SKŁADNIKI:

25 dag mąki
7,5 dag cukru pudru
1,5 łyżki kakao
½ kostki masła
szczypta proszku do pieczenia
1 sztuka marcepanu

MASA:

1 kostka masła
8 dag cukru pudru
1 łyżkę kakao
spirytus

Zagnieść, schłodzić 30 min., wykrawać serduszka, piec 180°/10 min.

Serduszka składamy, marcepan rozwałkować, wykroić serduszka, na pierwsze serduszka nakładamy masę kakaową i serduszko marcepanowe, przykrywamy drugim serduszkim na wierzch polewa czekoladowa i dekorujemy.



1

P

„POLAŃSICIE SERCA”

„Babeczki braciszka” KATARZYNA CZENDLIK

SKŁADNIKI:

30 dag mąki
10 dag cukru pudru
2 żółtka
15 dag masła
odrobina proszku
do pieczenia

MASA:

1 szklanka cukru pudru
½ kostki margaryny „Palmy”
¼ szklanki mleka
1 paczka cukru waniliowego

Zrobić ciasto na babeczki, wylepić foremki i piec na złoty kolor.

Wszystko zagotować. Zdjąć z ognia i dać 1 ½ szklanki mleka w proszku. Udekorować według uznania.



**BABECZKI
BRACISZKA**



„Pierwsza gwiazdka” DOROTA KULA

WARSTWA RAFAELLO:

200 g białej czekolady
pół szklanki śmietany
⅓ szklanki suchych wafli
1 szklanka kokosu
2 łyżki masła
3 łyżki mleka w proszku

MUS WANILIOWY:

200 ml śmietanki
50 ml mleka
250 g sera
4 łyżeczki żelatyny

FRUŻELINA MALINOWA:

½ kg malin
½ szklanki cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki żelatyny

Rafaello:

Wyrobić i wylać na blaszkę.

Frużelina malinowa:

Maliny zagotować z 0,5 szklanki cukru.
Dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Na koniec dodać żelatynę (2 łyżeczki).

Mus waniliowy:

Podgrzać i wylać na 2 warstwę. Kroić gwiazdki.
Na wychłodzoną warstwę wylać polewę czekoladową.



„Cejlońskie cynamonki” RENATA MAŁYSZ

SKŁADNIKI:

21 dkg mąki
14 dkg masła
7 dkg cukru pudru
2 żółtka

LUKIER:

2 szklanki cukru pudru
3-4 łyżki gotującej kawy
1 łyżka cytryny

MASA CYNAMONOWO- -CZEKOLADOWA:

1 szklanka mleka
lub śmietany słodkiej
1 łyżka cynamonu
cejlońskiego
2 szklanki zmielonych
orzechów
1 łyżka kakao
½ laski wanilii

Składniki zagnieść, zostawić na 1 godzinę w chłodnym miejscu, wałkować, wykroić kieliszkiem. Upieczone ostudzić i przełożyć masą.

Masa:

Wszystko podgrzać, wymieszać, smarować – składając dwa ciastka razem.

Lukier:

Wymieszać i lukrować.



„Zawijas kokosowy z galaretką” BERNADETA MARYNIAK

SKŁADNIKI MASY KOKOSOWEJ:

10 dag kokosu
10 łyżek mleka
½ masła
½ margaryny
¾ szklanki cukru pudru

MASA KAKAOWA:

1 ½ szklanki wody
¾ szklanki cukru
2 łyżki kokosu
4 paczki herbatników

Kokos zalać gotującym mlekiem – wystudzić. Masło utrzeć z cukrem i połączyć kokosem.

Wodę z cukrem i kakao zagotować i dodać zmielone herbatniki – wymieszać.

Następnie ciepłą masę kakaową rozsmarować na 5 wafłach. Po wystygnięciu rozsmarować masę kokosową.

Na brzegu posmarowanego wafła ułożyć pasek czerwonej galaretki (ugotowanej w 1 szklance wody). Zawinąć roladę, owinać w papier pergaminowy i włożyć do lodówki.

12

ZAWIJAS
KOKOSOWY Z
GALARETKĄ

„Składane ciasteczka z marmoladą” KRYSTYNA GLUZA

SKŁADNIKI:

12 ½ dkg mąki tortowej
12 ½ dkg mąki ziemniaczanej
12.5 dkg cukru pudru
12.5 dkg masła
1 jajko

Wszystko razem zagnieść, rozwałkować i wygniatać foremkami. Piec w temperaturze 180°. Upieczone ciasteczka smarować marmoladą, nakładając drugie ciasteczko. Gotowe posypać cukrem pudrem.



„Marcepanowe ciasteczka z pigwą” ANASTAZJA TOMICA

SKŁADNIKI CIASTA:

25 kg mąki pszennej
15 dkg mąki ziemniaczanej
10 dkg cukru pudru
25 dkg masła

BIAŁKO:

3 łyżki wody
olejek migdałowy

MARCEPAN:

30 dkg migdałów bez skórki
25 dkg cukru pudru

Ciasto:

Ciasto zarobić, rozwałkować i wykrawać ciasteczka
i piec w temp. 180°.

Marcepan zarobić.

Ciasteczka sklejać konfiturą z pigwy, na górę wykro-
ić foremką marcepan, oblać białą czekoladą i ozdobić według uznania.

15

MARCEPANOWE
CIASTECZKO Z
PIGW

„Babeczka ze słonym karmelem” JUSTYNA TOMICA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dkg mąki
10 dkg cukru pudru
25 dkg masła
jajko

SŁONY KARMEŁ:

szklanka cukru trzcinowego
pół kostki masła
szklanka śmietanki kremówki
łyżeczka soli

Ciasto zarobić, wylepiać babeczki i piec w temperaturze 180°. Babeczki nadziewać słonym karmelem.

Karmel:

Cukier prażyć na mokrej patelni do brązowości, energicznie mieszać by nie przypalić, aż do rozpuszczenia cukru, dodać masło, mieszać do połączenia się składników, dodać śmietankę kremówkę i sól, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Przestygniętym karmelem nadziewać babeczki i dekorować według uznania (np. marcepanem).

BABECZKA ZE
SŁONYM
KARMELEM

16



„Gwiazdeczki cieszyńskiej krainy”

PATRYCJA MOŹDŻEŃ

SKŁADNIKI:

50 kg mąki tortowej
17 dkg cukru pudru
33 dkg masła
2 żółtka
starta skórka z cytryny

LUKIER:

białko utrzeć z cukrem
pudrem
posypka ozdobna

Wszystkie składniki zagnieść, wałkować i wykroić
z ciasta gwiazdeczki. Piec w 180° przez 10 min.

20

GWIAZDECZKI
CIESZYŃSKIEJ
KRAINY

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Cieszyńska Kraina”
ul. Mickiewicza 9
43-430 Skoczów
tel./fax: 33 487 49 42
e-mail: biuro@cieszynskakraina.pl
www.cieszynskakraina.pl

Zdjęcia: Leszek Tyrna
Oprawa graficzna: Ewa Głogowska

ISBN: 978-83-65267-99-3

Wydawnictwo:



ul. Radzikowskiego 100J/51, 31-315 Kraków
tel.+48 12 353 01 68 / 501 46 80 50
e-mail: wydawnictwo@idgreklama.pl
www.idgreklama.pl

Skoczów 2019